

**POLARIZED PLUG**

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electrical shock this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

How To Use-English**BEFORE FIRST USE**

Wash the Lids and Cups in warm water and dry thoroughly. Be sure the Cups & Lids are securely in place on the unit before operating.

1. Remove the Lid and scoop your selected amount of beans into the Coffee Bean Cup (use the chart for guidance). The Mill can process a maximum of just over a 1/4 lb. (113g) of beans which can make enough grounds for more than 20 cups of coffee. However, do not grind a full load on the "Fine" setting, as it may clog. For best flavor results, grind only as much coffee as you'll need for your particular brew.
2. Turn the Grind Select Ring so that the Marker lines up with your selected texture (A). A coarse grind works well for slower brewing in a percolator; medium grind will get the best flavor extraction for brewing in automatic drip coffeemakers or a French press, and fine grind will produce a good texture for espresso or Turkish coffee. Experiment with the texture of your grind to see what works best with your coffeemaker.
3. Plug in the Grinder. Turn the Timer Dial to your desired time (use the chart to help you estimate) (B). You will have to experiment to find the best processing time for your coffeemaker, taste preference, and size brew.
4. Press the On/Off button and the beans will process, then the Mill will shut off automatically. Note that the Timer Dial will not "count down or move." If the Bean Cup is empty before the timer runs out, or if you want to shorten the timing or turn the unit off, press the On/Off button. If the Mill stops BEFORE your selected amounts of beans are all ground, just hit On to restart.
5. When grinding is done, remove the Lid from the lower Coffee Grind Cup and use the Cleaning Tool end of the Scoop to scrape grinds from the chute into the Coffee Grind Cup (C).
6. Remove the Coffee Grind Cup by pulling it away from the unit and lifting up. Use the Scoop to place grounds into your paper filter or brew basket.
7. Whole coffee beans should be stored in an airtight container in the freezer for the freshest flavor. When ready to use, beans can be ground while still frozen. Extra ground coffee should be stored in an airtight container in the refrigerator to retain flavor.

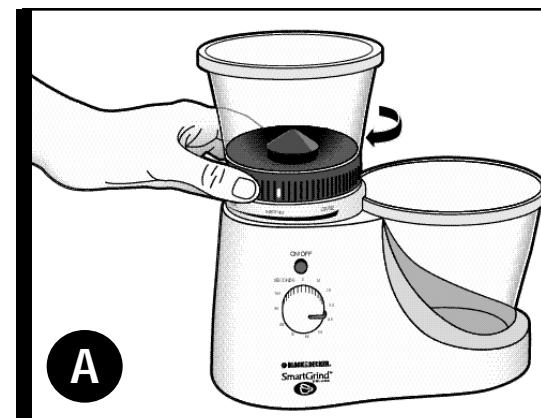
GUIDE

Use this guide to help you estimate the amount of whole beans you'll need to produce a MEDIUM grind for coffee brewing using the Scoop provided. The Scoop equals about 1-1/2 tablespoons. Adjust the quantities and times for coarse or fine grinds.

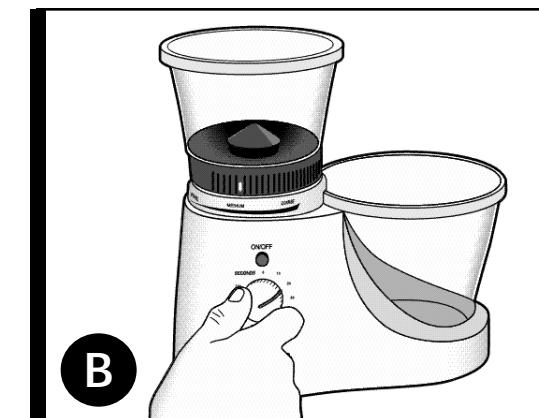
# of brewed cups	Scoops of whole beans	Approximate time in seconds
4	3	20
8	6	30-40
12	8	40-50

Care & Cleaning

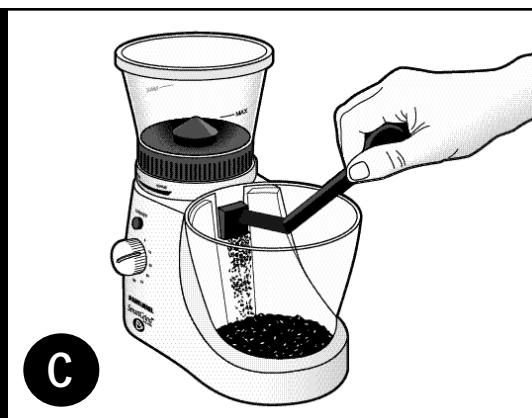
1. Always unplug the unit before cleaning. Use the Cleaning Tool to scrape out excess particles (see C). Wash the Lids, Cups, and Scoop/Cleaning Tool in warm, soapy water—or in a dishwasher, top rack only. Wipe the Base with a damp cloth. Dry parts thoroughly. Do not immerse the Base, Cord, or Plug in liquid.
2. NEVER use harsh detergents or abrasive cleansers or scouring pads to clean any part.



ENCHUFE POLARIZADO
Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente polarizada únicamente en un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.



FICHE POLARISÉE
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

**Como usar-Español****ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ**

Lave las tazas y las tapas en agua caliente y séquelas bien. Asegúrese que tanto las tazas como las tapas estén bien colocadas en la unidad antes de operarla.

1. Retire la tapa y agregue la cantidad de granos de café deseada en la taza apropiada (use la tabla como guía de asistencia). La unidad es capaz de procesar como máximo el equivalente de un poco más de 113g (1/4 lb) de café en grano, suficiente café molido para 20 tazas. No se recomienda moler muy fino el café en grandes cantidades a fin de evitar que se trabe. El mejor sabor del café se obtiene al moler únicamente la cantidad necesaria para determinada taza.
2. Gire el selector del molido del café hasta que el marcador indique la textura deseada (A). El molido de textura gruesa resulta mejor para el sistema de colado lento del percolador; de la textura media se extrae el mejor sabor en las cafeteras de goteo automático o en las de presión, y el molido más fino se usa para el café expreso o al estilo turco. Ensaya con las texturas de café que produce su molino para determinar cuál le favorece a su cafetera.
3. Enchufe el molino. Ajuste el cronómetro al tiempo deseado (use la tabla como guía de asistencia) (B). Deberá ensayar a fin de averiguar la cantidad de tiempo que requiere moler el café para su cafetera, el gusto del café y la cantidad de colado.
4. Oprima el botón On/Off (encendido/apagado), el molino procesará los granos y se apagará automáticamente. Tome nota que la perilla del cronómetro no se mueve. Si la taza con los granos se vacía antes que el cronómetro pare o si desea recortar el tiempo o parar la unidad, oprima el botón On/Off. Si el molino PARA antes de moler todos los granos de café, sólo encienda nuevamente la unidad.
5. Una vez procesado el café, retire la tapa de la taza inferior que contiene el café molido y use el accesorio de limpieza en el extremo de la cuchara a fin de raspar el café molido del conducto a la taza (C).
6. Retire la taza con el café molido alzándola hacia arriba. Use la cuchara para transferir el café molido a un filtro de papel o al recipiente de colado.
7. Mantenga el café de grano entero en un recipiente hermético dentro del congelador a fin de conservarlo fresco. El café puede molerse aún estando congelado. Refrigere el café sobrante en un recipiente hermético.

GUÍA

Use la guía a continuación como asistencia para determinar la cantidad de café entero requerida para moler café de textura MEDIA usando la cuchara provista. La cuchara equivale a aproximadamente 1-1/2 cucharadas. Ajuste las cantidades y el tiempo para moler café de textura gruesa o fina.

No. de tazas coladas	Cucharas de café entero	Tiempo aproximado en segundos
4	3	20
8	6	30-40
12	8	40-50

Cuidado y limpieza

1. Siempre desconecte la unidad antes de limpiarla. Use el extremo para limpiar de la cuchara para remover las partículas (consulte C). Lave las tazas, las tapas y la cuchara/accesorio para limpiar en agua caliente enjabonada - o en la bandeja superior de la máquina lavaplatos únicamente. Limpie la base con un paño humedecido. Seque bien todas las partes. No sumerja la base, el cable ni el enchufe en ningún líquido.
2. NUNCA use detergentes fuertes, limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibras abrasivas para limpiar las partes de la unidad.

Utilisation - Français**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Laver les bols et les couvercles dans de l'eau chaude et bien les assécher. S'assurer qu'ils sont bien en place avant d'utiliser l'appareil.

1. Retirer le couvercle et verser la quantité voulue de grains de café dans le bol à grains (consulter le tableau). Le moulin peut moudre un peu plus de 113 g (1/4 lb) de grains; ce qui donne suffisamment de mouture pour préparer un peu plus de 20 tasses de café. Il est toutefois déconseillé de moudre une charge complète au réglage fin car cela risque de bloquer l'appareil. Afin d'optimiser les résultats, moudre seulement la quantité nécessaire à l'infusion.
2. Faire tourner la bague de réglage de la mouture jusqu'à ce que la marque s'aligne sur le type de mouture voulu (A). Une mouture grossière convient pour l'infusion lente d'un percolateur; la mouture moyenne optimise l'infusion d'une cafetière-filtre; et la mouture fine est idéale pour préparer un expresso ou un café à la turque. Tenter des expériences de texture afin de trouver celle qui convient le mieux à sa cafetière.
3. Brancher l'appareil. Régler la minuterie au délai voulu (consulter le tableau) (B). Tenter des expériences afin de trouver le délai convenant à sa cafetière, à ses goûts et à la quantité infusée.
4. Enfoncer l'interrupteur et le traitement des grains commence, puis l'appareil s'arrête automatiquement. Prendre note que la minuterie n'indique pas le compte à rebours et elle ne bouge pas. Lorsque le bol à grains se vide avant la fin de la minuterie ou lorsqu'on veut arrêter le processus avant la fin, ou encore lorsqu'on veut arrêter l'appareil, enfoncez l'interrupteur. Lorsque le moulin s'arrête AVANT d'avoir moulu toute la quantité de grains, il suffit d'enfoncer l'interrupteur pour continuer.
5. Lorsque les grains sont moulus, retirer le couvercle du bol à mouture et se servir de l'outil pour nettoyer la mouture de l'orifice du bol (C).
6. Retirer le bol à mouture en le tirant hors de l'appareil et en le soulevant. Se servir de la mesure pour verser de la mouture dans le filtre ou dans le panier à infusion.
7. Les grains de café entiers devraient être rangés dans un contenant hermétique au congélateur afin d'en conserver la fraîcheur optimale. Les grains peuvent être traités au moment de préparer le café, même s'ils sont gelés. La mouture qui reste peut être rangée dans un contenant hermétique au réfrigérateur afin d'en préserver la saveur.

GUIDE

Consulter le tableau qui suit afin de connaître la quantité de grains nécessaire pour obtenir une mouture MOYENNE en se servant de la mesure fournie. La mesure équivaut à environ 1 1/2 c. à table. Régler les quantités et les durées de traitement selon qu'on veut une mouture grossière ou fine.

Nb de tasses infusées	Mesures de grains entiers	Durée de traitement approximative en secondes
4	3	20
8	6	30-40
12	8	40-50

Entretien et nettoyage

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Utiliser l'outil pour nettoyer le surplus de particules (voir C). Laver les couvercles, les bols et la mesure-outil dans de l'eau chaude savonneuse — ou uniquement sur le plateau supérieur d'un lave-vaisselle. Essuyer le socle à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Bien assécher les composantes. Ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
2. NE JAMAIS utiliser des détergents puissants ni de produits nettoyants ou tampons à récurer abrasifs pour nettoyer les composantes de l'appareil.